



## ENTREMETS AL GIANDUIA

### ENTREMETS AL GIANDUIA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÉ AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

SFRULLA	g 1.000
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.200
ACQUA	g 100
CACAO IN POLVERE	g 80-100
ZUCCHERO INVERTITO	g 50

##### PREPARAZIONE

Idratare CACAO IN POLVERE con l'acqua, dopodichè unire a tutti gli altri ingredienti e montare in planetaria con frusta a velocità medio alta per 8-10 minuti.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno o silpat, allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare il rollé per qualche minuto, poi coprirlo con fogli di plastica per evitare che si secchi.

#### INSERTO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC	Q.B.
--------------------------	------

##### PREPARAZIONE

Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm, quindi congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

## **MOUSSE AL GIANDUIA**

---

### **INGREDIENTI**

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

### **PREPARAZIONE**

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua.  
A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.  
Unire i due composti miscelando delicatamente.

## **COPERTURA E DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45°C	Q.B.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - PANI	Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo di silicone versare un sottile strato di mousse, inserire l'inserito di croccante, altra mousse e infine il disco di rollé.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare lentremets, glassarla con il MIRROR GIANDUIA e decorarla con dei trucioli di RENO CONCERTO GIANDUIA PANI.